

## Surdej

Dag 1:           200ml vand  
                  100ml kærnemælk  
                  100gr øko fuldkorns hvedemel  
                  50gr øko fuldkorns rugmel  
                  1-10gr bage gær

Dag 2:           200ml vand  
                  75gr øko fuldkorns hvedemel  
                  50gr øko fuldkorns rugmel

Dag 3:           Gentag dag 2

Dag 1 blandes alle ingredienser sammen og piskes sammen så der kommer ilt i den grødede masse

Stilles på køkken bordet 2-3 timer til man kan se der er liv i massen, piskes sp godt igennem og stilles på køl.

Dag 2 ingredienser piskes i og surdejen kommes tilbage på køl

Dag 3 samme procedurer som dag 2

Ved dag 4 kan surdejen bruges

Halvdelen bruges i dejen og den anden halvdel er til at friske surdejen op (dag 2) inden den puttes tilbage på køl

Surdejen skal friskes op hver dag også selvom der ikke bages

Til en opskrift hvor der bruges 1L vand skal man bruge 1,5L surdej hvis man kun bruger surdej og ikke bruger gær og så skal man huske der er mel i surdejn så opskriften man bruger nok skal korrigeres.